

Cantuccini



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Das traditionelle, italienische Mandelgebäck, wer kennt und liebt es nicht, aber hausgemacht

Zutaten

- (ca. 40 Stück)
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 250 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 150 g Mandelkerne

Zubereitungsart

Schritt1

Anmerkung:

Schritt2

Cantuccini sind ein doppelt gebackenes Gebäck, ähnlich dem deutschen Zwieback

Schritt3

Die Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und eine Prise Salz 5 - 10 min. cremig rühren, erst dann die Eier zufügen.

Schritt4

Das Mehl und Backpulver mischen, dazu geben und gut verkneten, anschließend die Mandeln unterheben, etwas ruhen lassen.

Schritt5

Nunmehr den Teig, auf leicht gemehlten Untergrund, zu 3 - 4 cm dicken Rollen formen.

Schritt6

Auf dem wieder gemehlten Backblech etwas oval drücken und bei 175° C ca. 20 min. das erste Mal backen. (mittlere Schiene)

Schritt7

Danach etwas abkühlen lassen (3 - 4 min.) und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.

Schritt8

Dies erneut mit der Schnittseite auf ein Backblech setzen und weitere 12-15 min. goldgelb zu Ende backen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** cantuccini, mandeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cantuccini/>